

# TRENTODOC BRUT



## PEDROTTI®

### UVE

100% CHARDONNAY

### AFFINAMENTO

30/32 MESI SUI LIEVITI

## IL GIOVANE DI CASA PEDROTTI

Pedrotti Brut riassume nella sua semplicità le caratteristiche dello spumante Metodo Classico Trentodoc, una bollicina di montagna nata e maturata nel Territorio delle Dolomiti.

La sua composizione 100% Chardonnay, unita ad un affinamento non eccessivamente prolungato ma abbastanza esteso da conferirgli carattere, gli dona una grande eleganza e una piacevole freschezza, qualità perfetta per renderlo protagonista di un aperitivo.



### COLORE

Brillante, nel suo giallo paglierino con riflessi verdolini.

### PERLAGE

Fine, numeroso e persistente.

### PROFUMO

Intenso al naso e di qualità fine; sentori floreali e fruttati di frutta bianca fresca, note minerali.

### SAPORE

Secco, ma con note leggermente avvolgenti, bella acidità ad esaltarne la freschezza, chiare note minerali che ne esaltano la sapidità.

### GRADO ALCOLICO

12,5 %.

### ZUCCHERI

8 gr/l.

### LAVORAZIONE

Metodo classico, maturazione sui lieviti minimo 30-32 mesi.

### FORMATI DISPONIBILI

750 ml, 1500 ml, 3000 ml.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto per sfiziosi aperitivi e in accompagnamento a piatti delicati a base di verdure e formaggi freschi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

7 - 8° C.